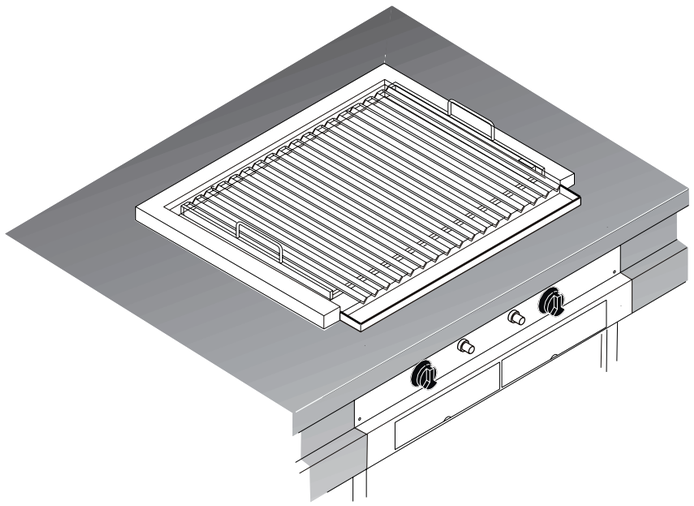
Master of Performance

Bedienungsanleitung

Glühsteingrill (Gas)



Zur Ansicht der Bedienelemente
Umschlagseite ausklappen.

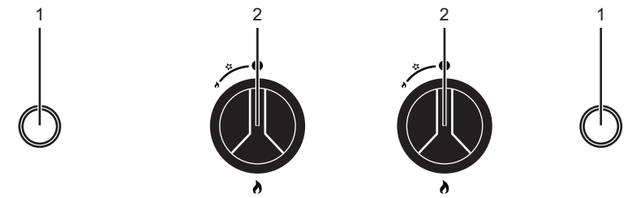
Version
Glühsteingrill „Argentina“

Originalbedienungsanleitung / 25.05.2010 / TAG-MaBr

2061602-01ABDE-- / de-DE

Glühsteingrill (Gas)

Bedienelemente



1 Piezozünder

2 Hahnschalter

Bedienungsanleitung

1 Einleitung 5
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung 5
1.3 Warnhinweise 6
1.4 Gewährleistung und Haftung 6
1.5 Zeichenerklärung 7
2 Sicherheitshinweise 8
3 Aufbau und Funktion 10
3.1 Gerätebeschreibung 10
3.1.1 Tischgerät 10
3.1.2 Standgerät 11
3.1.3 Standgerät mit Andruckplatte 12
3.2 Ausstattungsmerkmale 12
3.3 Beschreibung der Bedienelemente 13
4 Betrieb 14
4.1 Inbetriebnahme 14
4.1.1 Glühsteine auflegen 14
4.2 Gerät einschalten/ausschalten 14
4.2.1 Einschalten 14
4.2.2 Ausschalten 15
4.3 Grundlegende Funktionen 15
4.3.1 Höhenverstellung 15
4.3.2 Temperatur einstellen 16
4.4 Braten und Grillen 16
4.5 Betriebsende und Pausen 17
4.5.1 Kurze Betriebspause 17
4.5.2 Lange Betriebspause und Betriebsende 17
4.6 Fettauffangbehälter leeren 17
5 Reinigung 18
5.1 Korrosion vermeiden 18
5.2 Allgemeine Reinigung 18
5.3 Roste reinigen 19
5.4 Fettauffangbehälter reinigen 19
5.5 Glühsteine pflegen 20

6 Störungen 21
6.1 Störungen beheben 21
6.2 Fehlerursachen und Abhilfe 21
7 Service 22
7.1 Entsorgung 22
8 Konformitätserklärung 23

1 Einleitung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

MKN Glühsteingrills sind Geräte, die ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt sind.

Das Gerät darf nur zum Grillen von Lebensmitteln benutzt werden.

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

Untersagt ist die Benutzung des Geräts unter anderem für folgende Zwecke:

- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Warmhalteplatten
- Beheizen von Räumen
- Direktes Grillen auf den Glühsteinen (z. B. Folienkartoffeln)
- Direktes Grillen auf dem Auflagerost der Glühsteine (Betrieb ohne Glühsteine)
- Grillen auf abgedeckten Rosten in Töpfen, Pfannen oder Aluminiumschalen

1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zum Vorgehen bei Störungen benötigt.

- Das mit Tätigkeiten am Gerät beauftragte Personal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
- Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
- Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
- Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
- Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
- Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.

Zielgruppe

- Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege und dem Vorgehen bei Störungen des Geräts vertraut ist.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwachsene dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben, wenn
  - sie physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind,
  - ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen.

1.3 Warnhinweise

Warnhinweise sind mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet.

Es werden Art und Quelle sowie die Folgen der Gefahr benannt und Hinweise zur Gefahrenabwendung gegeben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Signalwörter ist im Abschnitt „Zeichenerklärung“ erläutert (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“, Seite 7).

1.4 Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
- Unsachgemäße Installation, unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Technische Änderungen am Gerät ohne verbindliche Absprache mit dem Hersteller
- Verwendung von Ersatzteilen oder Zubehörteilen, die nicht von MKN zugelassen wurden
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind

1.5 Zeichenerklärung

GEFAHR

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung drohen Tod oder schwerste Verletzungen.

WARNUNG

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung können Tod oder schwerste Verletzungen drohen.

VORSICHT

Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können geringfügige Verletzungen folgen.

VORSICHT

Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können Sachschäden folgen.

Gibt nützliche Hinweise für die Anwendung.

Symbol	Bedeutung	Erläuterung
Voraussetzungen	Voraussetzungen	Dies muss erfüllt sein, bevor Sie eine Handlungsanweisung befolgen können.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Hier müssen Sie etwas tun.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
On/Off	Bedienelement	Hervorhebung der Bezeichnung von Bedienelementen.

2 Sicherheitshinweise

MKN-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Gefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Bei Aufstellung und Betrieb des Geräts muss daher das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten, unter anderem BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.

Zusätzlich die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Glühsteine und Roste nicht berühren.

Verbrühungsgefahr durch heißes Fett

- Gerät nicht ohne Fettauffangbehälter betreiben.
- Zum Herausnehmen der Fettauffangbehälter wärmeisolierte Schutzhandschuhe tragen.

Brandgefahr

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Hinweise zur Reinigung beachten.
- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Wasserstand der Fettauffangbehälter regelmäßig kontrollieren.
- Im Brandfall Gaszufuhr sperren.
- Nie mit Wasser löschen. Fettbrände mit Feuerlöscher Klasse F löschen, andere Brände mit ABC-Feuerlöscher löschen.

Hygiene

Sach- und Personenschäden durch unzureichende Reinigung

- Reinigungshinweise beachten.

Reinigung

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Bei Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Verletzungsgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät regelmäßig von Fettspritzern reinigen.

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Betrieb nicht schockartig abkühlen.

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Oberflächen nicht mit stark kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeiten für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.
- Verbrauchtes Fett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.

Unsachgemäßer Gebrauch

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Nur Originalzubehör verwenden.
- Geeignetes Kochbesteck verwenden.
- Gerät nicht ohne Glühsteine oder Roste betreiben.
  Nicht direkt auf dem Auflagerost der Glühsteine grillen.
- Nicht direkt auf den Glühsteinen grillen (z. B. Folienkartoffeln).
- Keine Töpfe, Pfannen oder Aluminiumschalen auf die Roste oder Glühsteine stellen.

3 Aufbau und Funktion

3.1 Gerätebeschreibung

3.1.1 Tischgerät

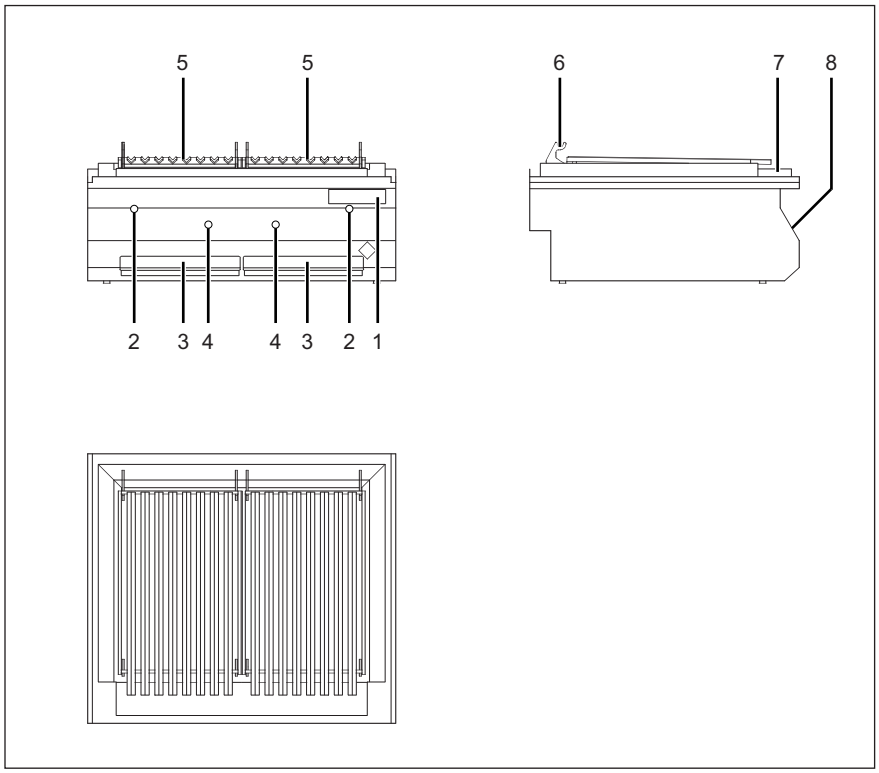


Bild 1: Glühsteingrill „Argentina“

1	Typenschild	5	Roste
2	Schauloch für Brenner	6	Höhenverstellung für Roste
3	Fettauffangbehälter	7	Fettsammelkasten
4	Schauloch für Zündbrenner	8	Bedienelemente

3.1.2 Standgerät

Bild 2: Glühsteingrill „Argentina“

1	Schauloch für Brenner	6	Höhenverstellbare Gerätefüße
2	Bedienelemente	7	Fettsammelkasten
3	Schauloch für Zündbrenner	8	Roste
4	Fettauffangbehälter	9	Höhenverstellung für Roste
5	Typenschild		

3.1.3 Standgerät mit Andruckplatte

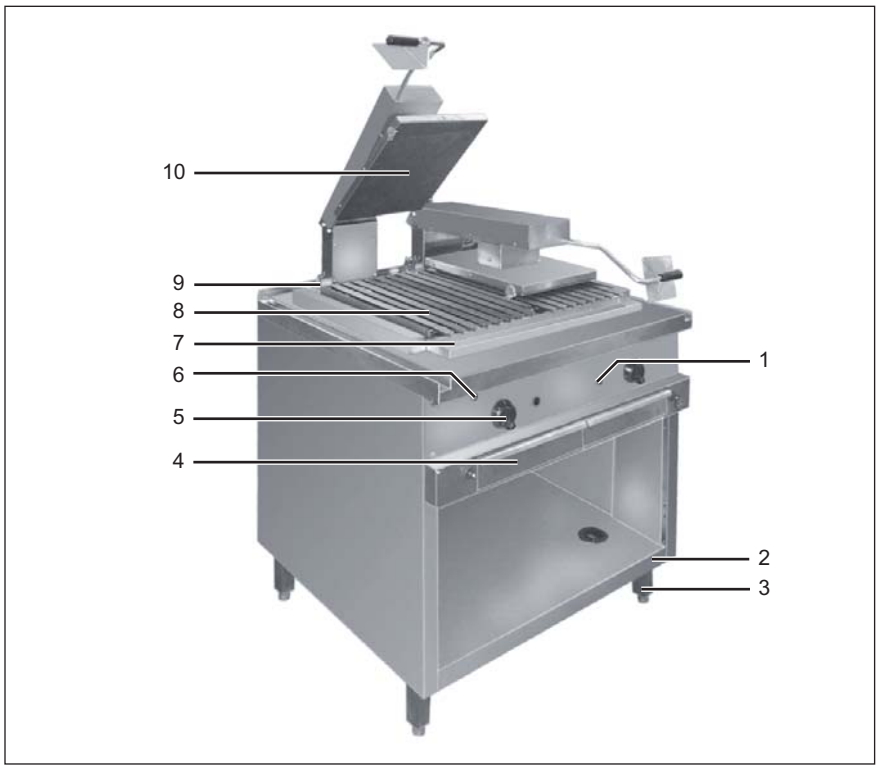


Bild 3: Glühsteingrill „Argentina“

1	Schauloch für Zündbrenner	6	Schauloch für Brenner
2	Typenschild	7	Fettsammelkasten
3	Höhenverstellbare Gerätefüße	8	Roste
4	Fettauffangbehälter	9	Höhenverstellung für Roste
5	Bedienelemente	10	Andruckplatte

3.2 Ausstattungsmerkmale

Hauptbestandteile

- Gehäuse aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Eingehängte Brennerkammer
- Abnehmbare Roste (höhenverstellbar)
- Herausnehmbare Glühsteinauflage aus Grauguss
- Fettauffangbehälter

Gas-Ausrüstung

- Thermoelektrisch gesicherte Hahnschalter
- Piezozünder
- Atmosphärische Doppelstab-Brenner (8,0 kW) mit Zündbrenner

3.3 Beschreibung der Bedienelemente

Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedienelement	Beschreibung
Piezozünder	Flammenzündung
Hahnschalter	Gaszufuhr einschalten Temperatureinstellung

4 Betrieb

4.1 Inbetriebnahme

Die erste Inbetriebnahme von einem zugelassenen Installateur durchführen lassen.

WARNUNG

Explosionsgefahr durch falsche Brandbekämpfung

→ Gasabsperrhahn schließen.

→ Fettbrände mit Feuerlöscher Klasse F löschen, nie mit Wasser.

→ Andere Brände mit ABC-Feuerlöscher löschen.

Das Gerät wurde nach der Fertigung auf Gerätesicherheit und Funktion geprüft.

Vor der Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste restlos entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“, Seite 18).

4.1.1 Glühsteine auflegen

1. Roste abnehmen.
2. Glühsteine mit kleinem Abstand auf die Glühsteinauflage legen.

Nur eine Schicht auflegen (70 Stück).

3. Roste auflegen.

4.2 Gerät einschalten/ausschalten

4.2.1 Einschalten

1. Gasabsperrhahn öffnen.
2. Hahnschalter nach links auf ✧ drehen.
3. Hahnschalter auf ✧ ca. 5 Sekunden gedrückt halten.

Gas strömt zum Brenner.

4. Hahnschalter gedrückt halten und Brenner zünden.

Zündung erfolgt.

Ist keine Zündung erfolgt, den Vorgang wiederholen.

5. Nach 10 Sekunden Hahnschalter loslassen.

Gerät ist eingeschaltet. Bratzone wird erwärmt.

4.2.2 Ausschalten

→ Hahnschalter nach rechts in Stellung „•“ drehen.

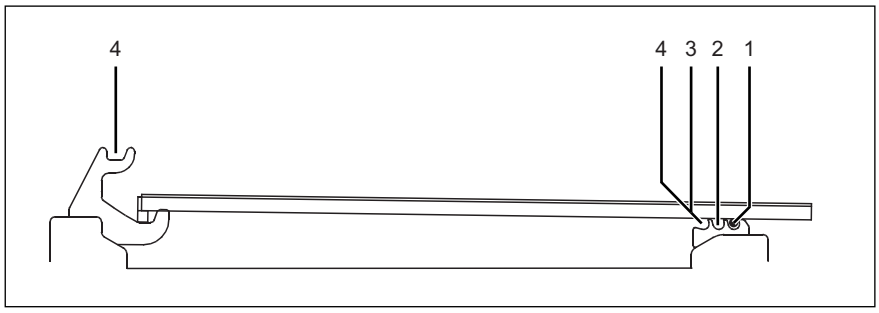
Gerät ist ausgeschaltet.

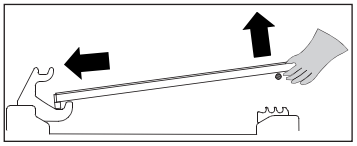
4.3 Grundlegende Funktionen

4.3.1 Höhenverstellung

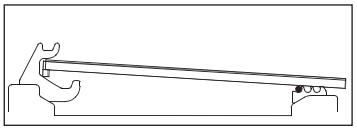
Durch die Höhenverstellung der Roste lassen sich 4 verschiedene Ablaufschrägen einstellen, damit das Fett optimal ablaufen kann.

Zusätzlich kann mit der Höhenverstellung der Abstand zu den Glühsteinen eingestellt werden.





1. Rost aus der vorderen Halterung heben.



2. Rost nach hinten schieben und wieder einrasten.

Mit Raststellung (4) wird die größte Ablaufschräge hergestellt.

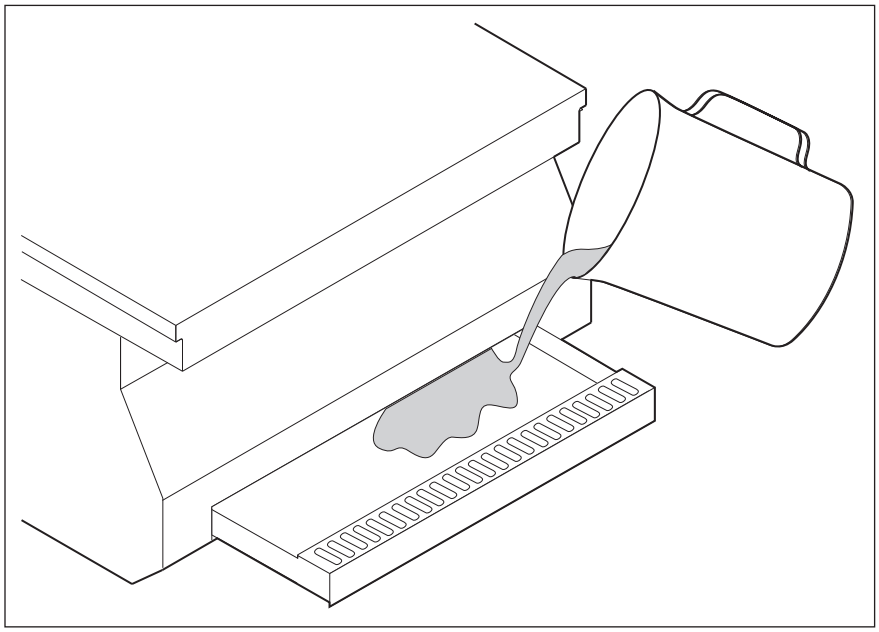
4.3.2 Temperatur einstellen

→ Hahnschalter drehen.

Temperatur wird erhöht oder vermindert.

Großes Flammensymbol für Temperaturerhöhung, kleines Flammensymbol für Temperaturverminderung.

4.4 Braten und Grillen



1. Fettauffangbehälter herausziehen.
2. 3 Liter Wasser in den Fettauffangbehälter füllen und Fettauffangbehälter wieder schließen.

Das eingefüllte Wasser verhindert, dass Bratrückstände festbrennen oder sich entzünden.

Wasserstand regelmäßig überprüfen.

3. Gerät einschalten.
4. Temperatur wählen.
5. Bratgut auf die heißen Roste auflegen.

4.5 Betriebsende und Pausen

4.5.1 Kurze Betriebspause

Bei Wiederinbetriebnahme die Funktion des Zündbrenners kontrollieren, um eine Verpuffung zu vermeiden.

1. Hahnschalter auf das kleine Flammensymbol drehen.

Brenner wird abgeschaltet.

Nur noch Zündbrenner ist eingeschaltet.

2. Hahnschalter auf das große Flammensymbol drehen.

Gerät ist wieder eingeschaltet.

4.5.2 Lange Betriebspause und Betriebsende

1. Hahnschalter nach rechts in Stellung „•“ drehen.

Brenner und Zündbrenner werden abgeschaltet.

2. Gasabsperrhahn schließen.

Bei Wiederinbetriebnahme nach längerem Stillstand das Gerät von einem Fachmann untersuchen lassen.

4.6 Fettauffangbehälter leeren

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und heißes Fett

→ Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.

→ Fettauffangbehälter vor Leerung abkühlen lassen.

1. Fettauffangbehälter herausziehen und leeren.
2. Bratrückstände entfernen und Fettauffangbehälter mit Haushaltspapier auswischen.
3. Fettauffangbehälter wieder einsetzen.

5 Reinigung

5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Geräts sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig entfernen.
- Salzanreicherungen regelmäßig entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlspachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlspachtel, Späne aus Wasserleitungen, eisenhaltiges Wasser) vermeiden.
- Frische Roststellen, die z. B. durch Kontakt mit Eisen entstanden sind, mit mild wirkendem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit frischem Wasser reinigen.

5.2 Allgemeine Reinigung

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Oberflächen vor der Reinigung abkühlen lassen.

VORSICHT

Sachschaden durch Eindringen von Wasser

→ Außengehäuse nicht mit Wasserstrahl abspritzen.

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

→ Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.

→ Keine aggressiven Reiniger (z. B. Grillreiniger) verwenden.

VORSICHT

Beschädigung durch unsachgemäßes Abkühlen

→ Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.

→ Kein Eis oder kaltes Wasser zum Abkühlen verwenden.

1. Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
2. Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.
3. Außengehäuse mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger und frischem Wasser abwischen.
4. Gasaustrittsöffnungen reinigen.

Sicheres Zünden der Brenner wird sichergestellt.

5.3 Roste reinigen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Wärmeisolierte Schutzhandschuhe tragen.

→ Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.

Hartnäckige Bratrückstände bei noch warmen Rosten (ca. 60 °C) entfernen.

Bei starker Beanspruchung Roste zwischendurch mit einem Spezial-Edelstahlschwamm (z. B. Spontex Spirinett) grob reinigen.

1. Roste abnehmen.
2. Warmes Wasser und mildes Reinigungsmittel auf die Roste gießen.
3. Einige Minuten einweichen lassen.
4. Roste mit Edelstahlspachtel oder Edelstahlschwamm reinigen.
5. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
6. Roste mit frischem Bratfett leicht einfetten.
7. Roste auflegen.

5.4 Fettauffangbehälter reinigen

1. Fettauffangbehälter aus dem Gerät ziehen.
2. Bratrückstände entfernen.
3. Fettauffangbehälter mit Haushaltspapier auswischen.
4. Mit klarem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
5. Mit klarem Wasser abspülen.
6. Fettauffangbehälter trocknen und wieder einsetzen.

5.5 Glühsteine pflegen

→ Glühsteine regelmäßig reinigen.

oder

→ Glühsteine ggf. austauschen.

6 Störungen

6.1 Störungen beheben

Dieser Abschnitt beschreibt die Vorgehensweise, falls es während des Betriebs zu Störungen am Gerät kommt.

1. Hinweise in Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“, Seite 21 beachten.
2. Kundenservice kontaktieren.

6.2 Fehlerursachen und Abhilfe

Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienelement defekt	• Gasabsperrhahn schließen. • Kundenservice kontaktieren.
Gerät heizt nicht auf	Gaszufuhr unterbrochen	• Gasabsperrhahn öffnen. • Kundenservice kontaktieren.
	Gerät defekt	• Gasabsperrhahn schließen. • Kundenservice kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	• Gasabsperrhahn schließen. • Kundenservice kontaktieren.

7 Service

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle die Seriennummer und den Gerätetyp Ihres Geräts an. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild.

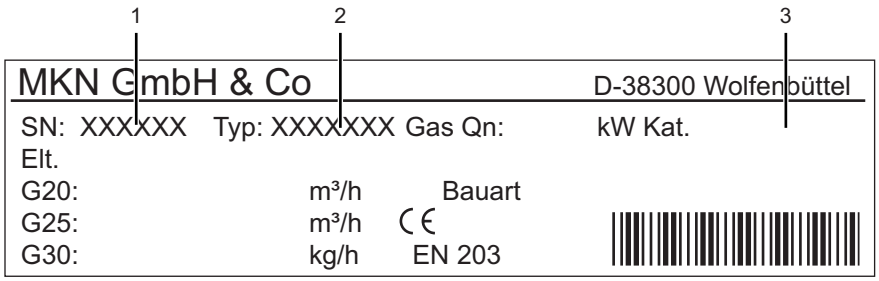


Bild 4: Typenschild

1 Seriennummer

2 Gerätetyp

3 Gaskategorie

Tragen Sie die Daten in die vorgesehene Tabelle ein.

Gerätetyp	Seriennummer

7.1 Entsorgung

Gasgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z. B. Abfallwirtschaft).

8 Konformitätserklärung

CE

EG-Konformitätserklärung

Die
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp:	Gas Glühsteingrill Argentina Counter SL, Hotline, Optima 850, Optima 850 I [1]
Geräte-Nummer:	1261602, 1361602, 1461602, 1561602, 2061602, 2061603, 3061602

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 90/396/EWG vom 29. Juni 1990 über Gasverbrauchseinrichtungen einschließlich den in der Richtlinie 93/68/EWG vom 22. Juli 1993, Artikel 10 genannten Änderungen
- in der Richtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit

festgelegt sind.

Die Produkt-ID-Nummer der Baumusterprüfbescheinigung der Ausführung Counter SL 1261601 beim DVGW lautet:

CE-0085AO0541

Installationsart: A1

Bestimmungsländer, Gerätekategorien, Versorgungsdrücke:

BE: I2E+; 20/25 mbar
BE, FR: I3+; 28-30/37mbar
FI, HU: I3B/P; 30mbar
FR: II2E+3B/P; 20/25, 50mbar
PT: II2H3+; 20, 50/67mbar
HU: II2H3B/P; 25, 30mbar
ES: II2H3P; 20, 50mbar
NL: II2L3B/P; 25, 30 mbar

DK, ES, FI, GB, IE, IT, SE: I2H; 20mbar
BE: I3+; 50/67 mbar
DE, HU: I3B/P; 50mbar
DE: II2ELL3B/P; 20, 50mbar

DK, SE: II2H3B/P; 20, 30mbar
HU: II2H3B/P; 25, 50mbar
HU: II2HS3B/P; 25, 30mbar
NL: II2L3P; 25, 50mbar

HU: I2H; 25mbar
FR: I3B; 50mbar
FR: I3P; 50mbar
ES, GB, IE, IT, PT: II2H3+; 20, 28-30/37mbar
AT: II2H3B/P; 20, 50mbar
ES, GB, IE, PT: II2H3P; 20, 37mbar
HU: II2HS3B/P; 25, 50mbar

Anbringung der CE - Kennzeichnung: 10

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

[1] Gerätelinie: Optima, Hotline gastechnische Ausführung wie Counter SL

Wolfenbüttel, 20.05.2010

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

de-DE

1/1

Glühsteingrill (Gas)

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße 2
D-38300 Wolfenbüttel
Telefon 0 53 31 / 89-0
Telefax 053 31 / 89-280